



Josep Serra, fundador de La Vinyeta

## El celler de La Vinyeta, una història d'èxit

FOTOGRAFIES: SERGI GARCIA

**A**rribant al municipi de Mollet de Peralada, a la comarca de l'Alt Empordà, tot són camps extensos de vinyes i conreus. Res no s'escolta ni se sent. Potser és per això que el pastor alemany adormit que vigila la porta del celler La Vinyeta mira estranyat tothom que entra. L'ambient que es respira a dins, però, és ben diferent, només s'escolten ampolles que xoquen entre elles i veus que parlen un accent empordanès marcat, fort, com el d'en Josep Serra, fundador del celler La Vinyeta ara fa tretze anys. Una història d'èxit molt treballat que ens explica reflexivament i pausadament.

### HEUS AQUÍ UN EMPRENEDOR

"Si fa quinze anys algú m'hagués dit que plantaria vinyes i faria vi no m'ho hauria cregut". I és que en Josep no procedeix d'una família de productors de vins. Contràriament a la imatge de celler tradicional que passa de generació en generació, a ell se li va presentar l'oportunitat de manera fortuïta, quan, estudiant enginyeria agroalimentària a Barcelona, es va interessar per l'especialitat de viticultura i enologia. Després, ja de tornada a Mollet de Peralada, va comprar dues vinyes velles de 50 i 80 anys a un viticultor però amb la condició que ens ajudés a seguir-les treballant, perquè aleshores no teníem ni les eines ni l'experiència per fer-ho".

Tot i que a vegades l'experiència s'equivoca. En Josep parla divertit del primer que la gent gran del poble els va dir. "Esteu bojos", "no sabeu pas què feu" o "si aquí no hi ha hagut mai cap vinya, per alguna cosa deu ser" van ser els comentaris que els van fer quan es van plantejar produir vi. "No dormíem tranquils perquè ells coneixien molt bé la vinya i la terra i nosaltres no, però vam decidir plantar després de fer uns estudis del sòl que ens eren favorables", i ara ja disposen de 60 hectàrees amb 10 varietats diferents de vinya.

Unes vinyes que conrea de forma sostenible, sense utilitzar productes químics, excepte quan hi ha un risc de pèrdua imminent de la collita. "És un risc seguir aquest mètode, però creiem que és una autoexigència que ens hem d'imposar". En Josep diu que l'esperit de La Vinyeta no és només pensar a fer bons vins, sinó que generar el mínim impacte a l'entorn és també molt important.

"Per començar un celler, però també per començar qual-sevol cosa, a banda de necessitar temps, esforç i diners, sobretot el que necessites és tenir fe que tot sortirà bé". I una vegada que tot surt bé arriba el moment de mirar més enllà. La Vinyeta dedica molts esforços a exportar a altres països, malgrat la forta competència d'altres denominacions d'origen i de cellers més coneguts. "Segurament ens seria més rendible vendre aquí a casa, però l'exportació és molt competitiva i ens obliga a millorar, a fer-ho molt bé". En Josep té molt clar que, a banda de fer bon vi, la proposta

## «Segurament ens seria més rendible vendre aquí a casa, però l'exportació ens ajuda a millorar, a fer-ho molt bé».

ha de ser innovadora perquè els vins de La Vinyeta tinguin acceptació als 22 països als quals viatgen, entre ells, destacats països europeus, Estats Units, Canadà, Mèxic, Japó o Taiwan.

### RELATS DE VINS

Però, com es ven una mateixa ampolla de vi a persones que són culturalment tan diferents? “Amb els vins intentem explicar històries”, diu en Josep, i és llavors quan tot encaixa. El nom “La Vinyeta” no només significa una vinya petita, sinó que també és una vinyeta d'un conte, d'un relat, i aquest relat són els sabors, les olors i les aromes dels vins que produeixen al celler i que estan etiquetats d'una manera molt peculiar. “Els Heus, el nom d'un tipus de vi que produïm, són l'inici, els vins més joves i més frescos, que també són els primers de cada anyada i amb els quals vam començar el nostre celler”. Les etiquetes rememoren els relats (Heus ací... Llavors... Punt i a part). Segueixen els Llavors. “Aquests ja són uns vins una mica més complexos i concentrats, perquè comencen a entrar en joc la fusta i les bótes. És una segona etapa per a nosaltres. I no es pot tancar una història sense un Punt i a part, que és una selecció dels vins més potents, concentrats, complexos i elegants de cada any, però també un inici per a altres petites elaboracions, vins singulars i especials que ens agrada fer contínuament”.

### PERSEVERANÇA I IL·LUSIÓ

En Josep prové d'una família d'emprenedors, ho ha viscut des de sempre i constantment està ampliant els seus horitzons i els del celler. “Fa dos anys i mig em vaig fer soci de PIMEC Joves Empresaris i, casualment, al cap de pocs mesos vaig rebre un correu en què, a través d'un sorteig, oferien una beca per fer un MBA a EADA”. En Josep s'hi va apuntar i li va tocar. “Gràcies a PIMEC Joves Empresaris vaig fer aquests estudis que van ser una experiència boníssima i molt positiva”.

No sabem si és fruit d'aquest MBA, però a la seva web ([www.lavinyeta.es](http://www.lavinyeta.es)) ja trobem un “properament” en diversos productes, com els formatges o les conserves, i que s'elabora oli i es cullen ous d'una varietat de gallines de la zona, la gallina empordanesa aperduada, gairebé extingida durant la Guerra Civil i que el celler ha ajudat a recuperar. Quan preguntem a en Josep quins consells dona-

ria a un emprenedor que vulgui obrir el seu negoci s'ho pensa molt: “no m'agrada donar gaires consells perquè cada persona i cada projecte és un món”, confessa. Després d'uns moments de reflexió diu amb decisió que “facin el que facin, que siguin coherents amb ells mateixos, amb els seus valors i la seva filosofia. Que tot això no ho abandonin mai”. I afegeix: “si són constants, perseverants i s'il·lusionen amb el que fan, si estan disposats a treballar en equip i a buscar col·laboradors i si ho fan d'una forma humil, sigui quin sigui el seu projecte, els anirà bé”.

En Josep ha seguit aquesta filosofia des que es va aventurar a conrear vinyes pels volts del 2002, malgrat que la gent del seu entorn no ho veia clar. Ara té molts projectes de futur i idees que vol posar en pràctica. “Qui no arrisca, no guanya”, diu. Els mateixos veïns de Mollet de Peralada que auguraven una mala collita ara els diuen que han tingut molta sort. I què els dius?, li preguntem nosaltres. I el Josep contesta “que la sort s'ha d'anar a buscar”.

